

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

ANDERSON JOSÉ DE SOUZA
DEIVSON BARROS FRANÇA DO NASCIMENTO
JOSÉ CLAUDIO PEREIRA DA CRUZ JUNIOR
MIDIANY MARESSA BATISTA DE FREITAS

**PÃO FRANCÊS E SUAS
IDENTIDADES INVENTADAS**

RECIFE/2022

ANDERSON JOSÉ DE SOUZA
DEIVSON BARROS FRANÇA DO NASCIMENTO
JOSÉ CLAUDIO PEREIRA DA CRUZ JUNIOR
MIDIANY MARESSA BATISTA DE FREITAS

**PÃO FRANCÊS E SUAS
IDENTIDADES INVENTADAS**

*Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como
requisito básico para conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.*

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S719p Souza, Anderson José de.
Pão Francês e suas identidades inventadas. / Anderson José de
Souza; [et al.]. - Recife: O Autor, 2022.
24 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Pão. 2. Pão Francês. 3. Pão cacetinho. I. Souza, Anderson José de . II.
Nascimento, Deivson Barros França do. III. Cruz Junior, José Claudio
Pereira da. IV. Freitas, Midiany Maressa Batista de. V. Centro Universitário
Brasileiro - Unibra. VI. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

Anderson: Neste longo percurso, deixo aqui registrado os meus agradecimentos ao meu Deus pela oportunidade de buscar mais conhecimentos, ao meu pai Angelito e meu tio Aluísio que sempre me motivou a buscar e realizar todas as metas da minha vida, com amor e dedicação. Aos meus companheiros de grupo, que foram essenciais para esse passo que considero tão importante em minha vida. Agradeço também ao professor Pedro, que de forma tranquila e objetiva nos ajudou a fazer esse belo trabalho.

Deyvson: Agradeço aos professores, pelas correções e ensinamentos que me permitiram apresentar um melhor desempenho no meu processo de formação profissional ao longo do curso.

José Claudio: Em primeira mão, eu agradeço a minha mãe por ter dado todo o incentivo de ser uma pessoa incrível neste mundo, a minha segunda mãe Ana Lúcia por me dá forças todos os dias e incentivo para ser também uma pessoa incrível como sou hoje, agradeço aos professores pelos conhecimentos aplicados, também não podendo faltar com toda a honra ao meu trabalho, a padaria Santo Antônio, por ter me dado conhecimento durante todo esse tempo como funcionário.

Midiany Maressa: Gostaria de agradecer a deus por ter me dado forças pra continuar, meus amigos que sempre me apoiaram meus pais por me ajudarem nessa luta, foi difícil pra mim, mas cheguei até aqui, muito obrigado a todos os professores por todos os ensinamentos e palavras de incentivo.

“Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer [...] e escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias estéticas, religiosas ou filosóficas.”

(Contreras & Gracia, 2011)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. OBJETIVOS.....	9
2.1 Objetivo Geral.....	9
2.2 Objetivos Específicos.....	9
3. METODOLOGIA.....	9
4. RESULTADOS.....	10
4.1 Definição.....	10
4.2 Sua história no Brasil.....	10
4.3 Tipos de padarias.....	12
4.4 Parâmetro de qualidade.....	14
4.5 Receita da massa do pão francês e pão francês integral.....	17
4.6 Preparações com pão francês.....	18
4.7 Tabela nutricional da unidade do pão francês.....	21
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	22
6. REFERÊNCIAS.....	23

PÃO FRANCÊS E SUAS IDENTIDADES INVENTADAS

Resumo

O cereal mais antigo e cultivado do mundo e um dos principais fornecedores de energia, o trigo está presente em várias preparações, entre elas o famoso pão francês, tão apreciado pela população brasileira. Originou-se num estudo sobre as identidades inventadas do pão francês. Tendo como base leituras em estudos científicos, artigos e Google acadêmico, com base em dados da Agência Nacional de Vigilância Sanitária(ANVISA) no período de agosto a outubro de 2022. Com o retorno dos brasileiros de suas viagens pela Europa no século XIX e o desejo pelo pão curto, com miolo duro e casca dourada, descreviam aos seus padeiros para que fizessem a receita. E até os dias de hoje o pão francês é indispensável na mesa do café da manhã do brasileiro, sendo um produto de maior consumo nas padarias brasileiras, tendo diferentes nomeações em várias regiões do Brasil. Evidenciando sua qualidade e variedade em diversos tipos de padarias. Por fim, trazendo uma variedade de receitas com o pão francês, que pode deixar seu lanche, seu café da manhã ou até seu jantar mais apetitoso e nutritivo.

Palavras-chave: Pão, pão francês, pão cacetinho, pão d'água, padarias, gastronomia, pão brasileiro.

1. INTRODUÇÃO

Essa reflexão tem como objetivo compreender as derivadas identidades do pão francês, criando um parâmetro juntamente com o seu consumo difundido pelo território brasileiro, onde recebe várias identidades inventadas, além de um estudo plano sobre o seu surgimento no mesmo.

O pão tem como definição ser um produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa, fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionada às mesmas a água, podendo conter outros ingredientes.

Mesmo com a mudança de hábitos da sociedade onde em uma época não muito distante os clientes esperavam ansiosos os pães fresquinhos que saíam 3 vezes ao dia é notado um novo aumento em seu consumo. Nos últimos 40 anos, o consumo médio per capita de trigo no Brasil mais que dobrou, conforme projeções do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Atualmente, cada pessoa consome 60 kg de trigo em um ano, média considerada ideal pela OMS (Organização Mundial da Saúde). Pesquisa realizada pelo Dataconsumer, em 2013, mostra que os consumidores ainda preferem produtos produzidos pelas padarias e estão dispostos a pagar pelos produtos fabricados por elas.

Temos diversos tipos de padaria no mercado brasileiro, seja ela: Artesanal, industrial, em supermercados, tradicionais, gourmets, boulangerie. Com a incorporação de novos serviços nos diversos tipos de padaria, o consumidor pode tomar café, almoçar, fazer um lanche, tomar um vinho e até um happy hour, mas todas elas vão conter o tão conhecido “pão francês”.

Até o fim do século 19, o pão mais comum no Brasil era completamente diferente, com miolo e casca escuros. Na época, era bastante popular em Paris um pão curto com miolo branco e casca dourada - espécie de precursor do baguete, atual predileção dos franceses. Os viajantes de famílias ricas que voltavam de lá descreviam o produto a seus cozinheiros, que tentavam então reproduzir a receita pela aparência, resultado no pão em questão.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Informar sobre o pão francês, abordando sobre a sua história e mostrando as demais identidades criadas para ele no território brasileiro.

2.2 Objetivos Específicos

- Detalhar sobre a origem do pão francês;
- Reconhecer os diversas identidades do pão francês no Brasil: entre eles: pão francês, cacetinho, pão d'água;
- Descrever sobre a importância deste alimento na mesa do brasileiro;
- Demonstrar o padrão de qualidade;

3. METODOLOGIA

Este artigo tem a intenção de estudar e afinar o que se sabe sobre o pão francês dentro de estudos que forneçam informações suficientemente interessantes para abranger debates mais profundos sobre o assunto. Essa é uma pesquisa no âmbito exploratório por conta do pouco conhecimento científico principalmente sobre o seu surgimento.

4. RESULTADOS

4.1 Definição

O pão é definido como o produto perecível que resulta do cozimento de uma massa obtida pela mistura de farinha de trigo, sal comestível e água potável, fermentada por espécies de microrganismos próprios da fermentação do pão. Quando é elaborado com o emprego de outras farinhas, o pão é chamado pelo nome correspondente ao tipo de cereal utilizado.

Os principais ingredientes para a fabricação do pão são: farinha de trigo, água, levedura e sal. Pode-se adicionar outros ingredientes como farinha de outros cereais, gordura, alimentos de levedura, emulsionantes, leite e produtos lácteos, além de glúten.

Segundo a legislação, pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

4.2 Sua história no Brasil

Apesar de seu nome ter referência francesa, o Pão Francês é um produto brasileiro, com origem datada a partir do século XIX. Nesta época, a elite brasileira retornando de suas viagens de Paris, descrevia aos seus padeiros o tradicional pãozinho degustado por lá, solicitando que a receita fosse reproduzida por eles. O pão popular francês era um precursor do que futuramente se tornaria o baguete, caracterizando-se na época por um pão curto, com miolo duro e casca dourada. Desta descrição verbal, originou-se então o pão francês brasileiro, que veio a se tornar símbolo na alimentação e na cultura nacional (BAUMGARTEN, 2007). Hoje, é o produto de maior consumo dentro das padarias brasileiras, tendo a maior margem de contribuição e sendo o principal gerador de fluxo de clientes que, tradicionalmente, buscam o pão fresquinho de cada dia (SEBRAE, 2015). Devido sua consolidação cultural e importância estabelecida nos hábitos alimentares dos brasileiros, cada região do país foi criando sua denominação para o popular “pão do dia”: “pãozinho” em São Paulo, “pão massa grossa” no Maranhão, “cacetinho” no Rio Grande do Sul e Bahia, “pão careca” no Paraná, “pão de sal” ou “pão carioquinha” no Ceará, “pão de trigo” em Santa Catarina, porém é nacionalmente conhecido

como pão francês (FERREIRA, 2013). Segundo regulamento técnico do padrão de identidade e qualidade do pão francês, o mesmo é classificado como produto fermentado, composto obrigatoriamente de farinha de trigo, cloreto de sódio e água, podendo ser adicionado de outros ingredientes e aditivos, como enzimas, antioxidantes e hidrocolóides (SOUZA, 2014). Tem como características sensoriais uma casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme com textura e granulação fina e não uniforme (BRASIL, 2000). Uma receita simples, mas a mais tradicional e consumida pelos brasileiros, sendo uma das principais fontes calóricas de suas dietas (IBGE, 2010). Dados da última Pesquisa de Orçamento Familiar (POF – 2008/2009) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelam que os brasileiros consomem em média um pão francês por dia, onde o café da manhã ou o lanche da tarde são os mais citados para o período de consumo. É o pão mais consumido no Brasil, com aceitabilidade em todas as classes sociais, correspondendo a 53% do consumo total de pães no país e sendo responsável por 20% a 30% do lucro bruto das padarias (ABIP, 2011). Em um novo levantamento feito pela Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), em 2019 a média de consumo do pão francês no Brasil foi de 704,7 toneladas por mês, esse número representa um crescimento de 7% em relação ao ano anterior.

figura I produção do pão francês



fonte google images, 2022

“O pão francês é um alimento acessível a todas as camadas da população e tem uma tradição muito forte no Brasil. O produto é muito versátil e cai bem com vários recheios, tais como mortadela, presunto, requeijão, ovo, doce de leite, banana, carne, linguiça etc. Na Coop, produzimos mensalmente cerca de 2,5 milhões de unidades e foi graças a essa grande procura, que em março de 2020, lançamos uma nova receita assinada pelo chef José Luiz Goio, supervisor de produção da Central de Panificação, em parceria com Luiz Farias, da Academia Bunge, eleito em 2016 o melhor pâtissier do mundo pela International Union of Bakers and Confectioners”

Osmar Kimura, gerente de Panificação da Coop, fala sobre a preferência do brasileiro pelo pão francês.

4.3 Tipos de padaria

As padarias no Brasil têm passado por transformações nos últimos anos, principalmente a partir da década de 90, quando se percebeu a incorporação de novos serviços e diversificação que reconfigurou o negócio, ampliando o oferecimento dos produtos tradicionais e se colocando como locais de consumo durante todo o dia, principalmente dentro dos conceitos de foodservice. Nesse contexto, podemos identificar, basicamente, alguns tipos de padarias dentro do mercado nacional: 1. Padarias Artesanais: nelas a produção de panificados e confeitados é local, além de ser considerado o carro-chefe do estabelecimento. Geralmente, a venda é direta ao consumidor, mas há também revenda para outros estabelecimentos, e sem muita escala. 2. Padarias Industriais: a produção dos panificados é feita em larga escala e a venda destes produtos não se destina somente ao consumidor local, e sim para diferentes fontes - indústria, hospitais e as próprias padarias artesanais, lojas de conveniência, supermercados, entre outros. Destaca-se a produção dos congelados e pães industrializados. 3. Padarias em Supermercados: a produção de panificados não é o principal negócio dentro dos supermercados, mas se configura com a produção e venda de panificados, com preços menores que ampliam a concorrência. Ainda é possível fazer outro tipo de definição com base nos tipos de modelo de negócio das empresas: 1. Padarias Tradicionais: oferecem variados tipos de pães, itens de confeitaria e alguns poucos serviços de conveniência e *food service* como frango assado, lanchonete e alguns

produtos complementares a refeições onde há o consumo de panificados como açúcar, leite, manteiga, achocolatados, frios, café em pó, dentre outros. 2. Padarias Gourmet: esse modelo de padaria é definido pela grande quantidade de serviços e produtos incorporados ao negócio, além dos pães, confeitaria, bar e lanchonete, como serviço completo café da manhã, almoço e uma gama de produtos de conveniência que abrangem outras necessidades mais gerais do consumidor. 3. Boulangerie: padarias com foco apenas na produção de panificados, com uma diferenciação maior nestes itens como pães especiais, pães de alto valor agregado, concentração em produto próprio e importado. São empresas voltadas para um público diferenciado especialmente exigente. Destaca-se ainda a grande presença das empresas familiares - em torno dos 90% - principalmente dentro do universo artesanal. Vale ressaltar ainda que a padaria de supermercado também tem um perfil artesanal nos processos de fabricação, sendo colocada em separado na classificação.

"Para o desenvolvimento pós preparação a uma organização em telas de aço furadas, deixando as massas em seqüencia padrão com as dobras para baixo, sempre em contato com a tela, caso essa dobra esteja de lado, o pão pode sofrer alterações visuais, fazendo com que a massa abra ou fique fora do regulamento de normas técnicas, havendo um tempo de descanso necessário, cerca de 3 a 4 minutos para obter uma qualidade ideal, após esse descanso observa-se o tamanho, vendo se o pão francês está uniforme, dando um corte em forma de meia lua, levar ao forno em temperatura de 220° graus Celsius a 14 minutos, querendo um pão mais moreno retarda o tempo ou mas claro deixa num tempo mais precoce, após sair do forno observa-se a cor, textura, pestana(corte feito com uma navalha), tamanho, em seguida, após a saída do forno tendo contato com a temperatura ambiente dando choque térmico na primeira camada ainda quente, fazendo com que ele dê umas craqueadas, deixando eles trincados".

Richard Guilherme, forneiro de padaria Santo Antônio.

4.4 Parâmetro de qualidade do pão francês

Embora a produção do pão francês em todo território nacional seja um processo tradicional, é comum haver variações nas características físicas e sensoriais do produto, tanto entre diferentes regiões do Brasil quanto entre padarias e cidades. Por se tratar de um pão produzido majoritariamente por método artesanal, é comum que cada padeiro tenha uma técnica diferente de preparo, nas proporções dos ingredientes utilizados ou nos tipos de equipamentos e condições de processo, o que resulta em produtos com qualidade variável (ABNT, 2013; BEHAR et. al, 2009). Ainda, o Brasil possui um território extenso, com diferenças culturais entre cada região, fazendo com que as preferências e exigências dos consumidores em cada local do país também apresentem divergências, podendo haver impacto direto no que se percebe como qualidade de um produto para diferentes indivíduos (CUNHA, 2012). Na opinião de Marcio Rodrigues, coordenador da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), a variação de padrão do pão francês faz com que a qualidade percebida pelos consumidores seja vinculada a determinadas padarias e não a nenhum tipo de padrão estabelecido para o produto. Este fato traz um impacto negativo na competitividade do pão francês, frente aos produtos concorrentes e no seu volume de consumo, especialmente quando esta diferença de padrão entre as panificadoras gera perdas substanciais na qualidade física e sensorial. Dada esta realidade, a baixa qualidade ofertada do pão francês vem sendo justificada essencialmente pela falta de um padrão pré-estabelecido para este produto (FERREIRA, 2013)

A massa do pão cresce pois, quando a farinha de trigo é misturada com a água e é submetida a uma força mecânica (o amassamento com as mãos ou com uso de máquina), as proteínas presentes na farinha interagem e formam uma rede (formada por moléculas) chamada de glúten. A temperatura na qual a massa do pão é feita tem grande influência no resultado final da fermentação. É por isso que, no inverno, a quantidade de fermento utilizada para fazer pães é diferente do verão, quando se trabalha em um ambiente não climatizado.

O gelo tem uma função importante na massa do pão, de uma maneira geral, quando a massa do pão entra na masseira, a rotação relativamente alta do equipamento

pode causar uma alteração na temperatura da massa. E quando a massa aqueça, o processo de fermentação pode ser adiantado, fazendo com que o pão não cresça. O gelo atua para controlar a temperatura da massa e garantir que o seu crescimento ocorra no momento e temperatura desejados, proporcionando mais qualidade ao seu pão.

Para que os seus pães saiam perfeitos, é essencial investir em equipamentos de qualidade, aqui temos equipamentos essenciais para produção do pão francês:

- A masseira onde irá bater a massa e garantir sua elasticidade;
- O forno é responsável pelo resultado final dos pães, que devem ser assados de forma homogênea;
- Estufa de fermentação onde numa temperatura ideal para o pão ter uma fermentação perfeita;
- Na câmara fria teremos uma preservação na massa após sua fermentação;
- Os armários servem para armazenar os pães após estarem assados e prontos para o consumo.

segue ilustrações de alguns dos equipamentos da produção do pão francês, nas figuras II, III, IV, V:

figura II masseira



fonte google imagens

figura III forno



fonte google imagens,2022

figura IV estufa de fermentação



fonte google imagens, 2022

figura V câmara fria



fonte google imagens, 2022

figura VI pão francês

Pão Francês Tradicional

- Rendimento: 6 pães médios de 90 g
- Tempo de manuseio: 60 minutos
- Tempo total de preparo: 3 a 4 horas

Ingredientes:

Esponja

- 30 g ($\frac{1}{4}$ xícara) de farinha de trigo
- 30 g (2 colheres de sopa) de água
- 4 g ($\frac{1}{2}$ sachê) de fermento biológico seco ou 12 g de fermento biológico fresco (quase todo tablete de 15 g)

Massa final

- 64 g de esponja (ou fermento natural)
- 300 g (2 $\frac{1}{4}$ xícaras) de farinha de trigo
- 160 a 170 g ($\frac{2}{3}$ xícara) de água
- 8 g ($\frac{1}{2}$ colher de sopa) de sal
- 4 g ($\frac{1}{2}$ colher de sopa) de açúcar
- 14 g (1 colher de sopa) de manteiga sem sal ou banha

Utensílios

- Balança de precisão;
- Batedeira planetária.



fonte google imagens, 2022

Pão Francês Integral

figura VII pão francês integral

Ingredientes:

- 500 gramas de farinha de trigo;
- 500 gramas de farinha integral;
- 30 gramas de fermento biológico fresco;
- 30 gramas de sal;
- 600ml de água.



fonte google imagens, 2022

segue com o mesmo modo de preparo que o pão francês tradicional.

4.6 preparações com pão francês

O buraco quente é um lanche simples, que faz uma releitura do famoso cachorro quente, trata-se de um pão francês recheado com carne moída bem temperada, onde você pode usar de acompanhamento uma ketchup caseiro, um sucesso no lanche da garotada, ilustrado na figura abaixo XV:

figura VIII buraco quente



fonte google imagens, 2022

O famoso sanduíche de mortadela, vem como uma ótima opção para um lanche, feito com o pão francês, alface, queijo de sua preferência e mortadela, é um lanche

muito apreciado no Mercado Municipal de São Paulo, quem visita a cidade, tem como parada obrigatória no Mercado, para experimentar essa deliciosa preparação. Como ilustrado na figura VI:

figura VX sanduíche de mortadela do Mercado Municipal de São Paulo



fonte veja SP/ Reservado ao Grupo Luz

"Eu amo quando tiro o pão francês do forno e ele tá quentinho e crocante, logo passo a manteiga, e ele derrete na hora, com um cafezinho acompanhado, fica uma delícia".

EDSON.

O pãozinho francês com manteiga não falta na mesa de café da manhã do jovem Edson Luiz Lima de Oliveira Albuquerque, residente na cidade de Ipojuca, no bairro de Nossa Senhora do Ó, ele relata que sempre aos finais de semana, sua família vai visitá-lo, com muito carinho, ele prepara sua receita de pão francês, essa que aprendeu sozinho, apenas assistindo a vídeos na internet, sua família é apaixonada pelo os pãezinhos, o jovem se sente muito alegre quando está preparando-os, segundo ele é como uma terapia, segue uma ilustração na figura XI:

figura X pão francês com manteiga



fonte Edson Luiz Lima de Oliveira Albuquerque/ Arquivo Pessoal

4.8 Tabela nutricional da unidade do pão francês

Tabela nutricional referente a 1 unidade de pão francês, seus valores diários (%VD) baseado em uma dieta de 2.000kcal (calorias) ou 8.400kj (quilojoules).

Tabela Nutricional		%VD(*)
Calorias(valor energético)	150.00kcal	7.50%
Carboidratos líquidos	28.15g	-
Carboidratos	29.30g	9.77%
Proteínas	4.00g	1.33%
Gorduras totais	1.55g	2.82%
Gorduras saturadas	0.50g	2.27%
Fibra alimentar	1.15g	4.60%
Sódio	324.00mg	13.50%

fonte TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das nossas buscas, o pão francês vem sendo um produto de maior consumo entre as padarias brasileiras, ao longo do tempo, tendo suas identidades inventadas. Conduzindo uma variedade de receitas, que podem deixar seu lanche, seu café da manhã, ou até sua janta mais apetitosa e nutritiva.

Possibilitando o estudo da história do pão francês no Brasil, com influência dos ricos viajantes brasileiros, vindos da Europa. Trazendo sua paixão pelo pãozinho de casca dourada, o pão francês está sempre presente na mesa da população.

Além disso, a produção do pão francês no território nacional, embora seja um processo tradicional, pode haver variações em sua características, devido às diferentes produções entre as regiões e padarias. Com isso, transfere uma grande representação e testifica o dia do pão francês(21\03), assim carregando um lugar cativo na mesa dos brasileiros.

Contudo, espera-se uma maior expansão e estudos sobre as identidades inventadas do pão francês, que durante pesquisas feitas, houve poucos resultados sobre o tema.

6. REFERÊNCIAS

JOHAN, Vanessa Cristina. **O PADRÃO DE QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS NA VISÃO DOS CONSUMIDORES DO RIO GRANDE DO SUL**. 2018. 52 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, 2018.

YIDA, Vanessa. ALTINO, Fabiane Cristina. **OS FRASEOLOGISMOS PARA PÃO FRANCÊS NA REGIÃO SUL DO BRASIL**. v.1, p. 4-17, 2018.

NETO, Gonzalo Vencida. **REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PÃO FRANCÊS**. Anexo. n.90, 18 de out.2018.

MARQUES, Daniela Ney. ALBUQUERQUE, Patrícia Melchionna. **PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**. Disponível em <<https://www.ufrgs.br/alimentus1/feira/prcerea/paolei/legisla.htm> >. acesso em: 15 out. 2022.

BATTOCHIO, Juliana Rosa. BOLINI, Helena Maria André. **PERFIL SENSORIAL DO PÃO FRANCÊS**. 2006. 6 f. Dissertação (Engenharia de Alimentos) – UNICAMP, Campinas (SP).

MARQUES, Igor. SANTOS, Patrícia. RODRIGUES, Márcio. DINIZ, Regina Maria. **PAINEL DE MERCADO DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**. Agosto 2015. 38 f. Projeto de Desenvolvimento – SEBRAE, 2005.

FIEMT, **CONSUMO DO PÃO FRANCÊS É ALTO NO PAÍS E CONTINUA CRESCENTE**. Sindicato. Disponível em: <<http://www.sindicatodaindustria.com.br/noticias/2021/07/72,151629/consumo-do-pao-frances-e-alto-no-pais-e-continua-crescente.html#:~:text=De%20acordo%20com%20um%20levantamento,em%20rela%C3%A7%C3%A3o%20ao%20ano%20anterior>>. acesso em: 1 Nov. 2022.

PRISCO, Luiz. **DIA DO PÃO FRANCÊS**. Disponível em:
<<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/dia-do-pao-frances-conheca-a-historia-do-quitute-brasileiro>> . acesso em: 30 out. 2022.